| **Axe** | **03** | **Année de Formation** | **1/2** | **Établissement scolaire** | **Lycée Ambroise Croizat** | **Nom de la classe** | **2 CAPH** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaines** | **Année civile** | **2016** | [**Contexte Professionnel**](file:///C%3A%5CUsers%5CLoic%5CDesktop%5CTravail%20Inspecteur%5C1) | Durant la semaine du goût, le lycée Ambroise Croizat organise durant toute la semaine des animations, des ateliers pratiques et interactifs. Les élèves proposent au restaurant d’application un menu différent chaque jour mettant à l’honneur les produits de la région Rhône-Alpes-Auvergne. D’autre part, des classes d’élèves de maternelles viennent une journée dans l’établissement afin de les informer de manière pédagogique sur les produits, leur origine et leur mode de production. Vous participerez pleinement à la réussite de cette semaine. |
| **Années scolaire** | **16/17** |
| **06** |
| ***Matières*** | ***Thème de la séance*** | ***Date*** | [***Situation Professionnelle***](file:///C%3A%5CUsers%5CLoic%5CDesktop%5CTravail%20Inspecteur%5C2) | ***Pôles*** | ***Compétences*** | ***Travail demandé*** | ***Critères et indicateurs de performances*** | ***Thèmes*** | ***Savoir associés***  | ***Techniques*** |
| **Travaux Pratique****(TP)** | **La semaine du goût : « Le goût ça s’éduque, ça se partage, ça se cultive »****L’atelier du goût :** **Découvertes et dégustations :****Exercices :**- Reconnaissance des saveurs de base- Identification des saveurs de base- Les cinq sens- L’analyse sensorielle | 10/10/2016 | Afin de mieux expliquer aux élèves de l’école maternelle, vous devez préparer plusieurs documents expliquant les principes de l’analyse sensorielle à travers la dégustation de jus de fruits et sodas. | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | ***C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.*** | *TD-P2-C4-C-Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région* | *IP-P2-C4-C-Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités* | *SA-T17.2 Les spécialités régionales* | *SA-T17 - La cuisine régionale du lieu de l’établissement de formation* | *1. Techniques de préparation de base* | *...* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *2. Cuissons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | *..* | *...* | *...* | *...* | *...* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.*** | *TD-P2-C3-A-Contrôler ses denrées* | *IP-P2-C6-A2-Comportements et attitudes professionnels adaptés* | *SA-T1.3 La saisonnalité et les zones de production* | *SA-T17 - La cuisine régionale du lieu de l’établissement de formation* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  | *...* | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie Appliquée****Cuisine****(TA)** | **- La semaine du goût :****Etude visuelle :**- Les condiments, les épices et les aromates- Découverte et jeu de rôle des flacons solubarôme- Découverte du café et dégustation | 10/10/2016 | Durant la semaine du goût, vous montrez et expliquez l’utilité des cinq sens en cuisine à travers des ateliers de jeux de rôle et des dégustations. | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | ***C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.*** | *TD-P2-C4-C-Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région* | *IP-P2-C6-A3-Travail en équipe* | *SA-T17.1 Les produits marqueurs* | *SA-T17 - La cuisine régionale du lieu de l’établissement de formation* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| **Travaux Pratique****(TP)** | **Menu pour la semaine du goût :****Salade d’endives et noix, cromesquis au reblochon****Râble de lapin aux trompettes de la mort****Gratin Dauphinois****Tarte aux pommes** | 11/10/2016 | Pour réceptionner les marchandises du jour, vous devez compléter les documents nécessaires à l’approvisionnement et au stockage. | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *1. Techniques de préparation de base* | *...* |
| ***Émincer des légumes*** |
| ***...*** |
| *C4. Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d’hygiène et de sécurité.* | *TD-P2-C4-B-Cuisiner :* | *IP-P2-C5-D3-Pertinence de l’analyse de son travail* | *SA-T13.1 Les contrôles et les autocontrôles* | *SA-T20 - L’approche sensorielle* | *2. Cuissons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | ***C2. Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.*** | *TD-P1-C2-A-Collecter les informations nécessaires à sa production* | *"IP-P1-C2-A-Pertinence des informations collectées (fiche technique,* | *SA-T11.1 La fiche technique : matières d’oeuvre (grammages et volumes), progression, etc.* | *SA-T11- Les supports et les documents de production* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *Réaliser une sauce brune* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  | *...* | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
| **Réaliser une pâte sablée** |
| ... |
| **Technologie cuisine** | **L’éducation du goût et de l’odorat**:- Sensibilisation à la dégustation- L’importance de l’assaisonnement- Les caractéristiques des aliments (goût, odeur, aspect, texture, couleur) | 11/10/2016 | Afin d’uniformiser la présentation et le dressage des mets, vous devez faire une étude comparative de deux desserts dressés différemment (la tarte aux pommes). | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | ***C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.*** | *TD-P2-C6-B-Rendre compte de son activité* | *IP-P2-C6-B2-Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité.* | *SA-T19.1 Les supports de dressage et leur utilisation* | *SA-T19 - Le dressage et l’envoi* | *1. Techniques de préparation de base* | *...* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *2. Cuissons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  |  |  |  | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Sciences Appliquées****(SA)** |  |  |  | ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Gestion Appliquée****(GA)** |  |  |  | ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
|  |